

## WEIN & SPEISE

### 2011 Villa Spinosa „Albasini“ Amarone della Valpolicella Classico DOCG & Thomahawksteak (Kettle Irish Beef) mit Pommes Frites

Liebe Genießerinnen und Genießer des guten Geschmacks,

„Io bevo italiano.“ – „Ich trinke italienisch.“

Heute möchte ich Ihnen den prestigeträchtigsten Wein der Villa Spinosa in Venetien vorstellen. Der Winzer des Gutes heißt Enrico Cascella Spinosa.

Das Weingut Villa Spinosa wurde im 19. Jahrhundert gegründet und liegt am Fuße des Masua-Hügels im alten Dorf Jago, das heute zu Negrar di Valpolicella gehört – in der Nähe des Gardasees sowie von Verona und im Herzen des Valpolicella-Classico-Gebiets.

In den drei Cru-Weinbergen des Gutes, Jago, Figari und Costa del Buso, werden auf 20 Hektar in einer Höhenlage zwischen 230 und 423 Meter ü. d. M. die Rebsorten Corvina Veronese, Rondinella und Corvinone Veronese angebaut. Nur aus diesen drei Sorten dürfen die klassischen Weine aus dem Valpolicella-Gebiet erzeugt werden. Die Zusammensetzung der Amarone-Cuvée ist: ca. 90 % Corvina und Corvinone Veronese-Trauben sowie ca. 10 % Rondinella.




Der Boden der Weinberge ist aus Meeresablagerungen entstanden, kalkhaltig, nicht sehr tief und durchschnittlich fruchtbar. Der Wein von Villa Spinosa wird nach den Prinzipien des Guyot-Anbausystems erzeugt, wonach 4.000 bis 4.500 Weinstöcke pro Hektar gepflanzt werden dürfen. Dementsprechend liegt der Ertrag des Gutes zwischen 80-100 Zentner Trauben pro Hektar, wobei für den Amarone nur die besten Trauben ausgewählt werden.

Die Weinlese erfolgt von Hand. Von Mitte September bis Anfang Oktober werden die Weintrauben selektiert und zum Antrocknen in Kisten gelegt. Drei bis vier Monate lang lassen die Mitarbeiter von Spinosa die Trauben unter sorgfältiger Kontrolle trocknen, wobei Lesegut etwa 30 % seines Gewichts verliert. Danach folgen ein vorsichtiges Abbeeren der Trauben und Kelter.

Die Gärung wird in Edelstahltanks bei einer Gärtemperatur zwischen 10 und 18 °C durchgeführt und die Dauer der Maische (mit täglichem Aufmischen) liegt bei etwa 4 Wochen. Die malolaktische Gärung findet im Frühling statt.

Anschließend reift der Wein zunächst bis April in Stahltanks und danach in Holzfässern: Für zwölf Monate in französischen 500-Liter-Eichenfässern und für vier Jahre in 20-25-Hektoliter-Fässern aus slawischer Steineiche. In den Flaschen reift er nach dem Abfüllen noch einmal ein Jahr lang.

Die **analytischen Daten** sind:

-  16 % Vol. Alkohol
-  1,86 g/l Restzucker
-  5,84 g/l Säure

Haltbarkeit: 15-20 Jahre

Anzahl der erzeugten Flaschen pro Jahr: 3.200

**Verkostung:**

Farbe: Granatrot.

Bouquet: Noten von Brombeeren, Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren, zusammen mit Vanille, Tabak, Schokolade, Karamell und Gewürzaromen wie Zimt und Muskatnuss.

Geschmack: süße und weiche Tannine machen den Wein sehr harmonisch, der Alkoholgehalt ist in der eleganten Struktur gut balanciert. Der Albasini ist der Premium-Wein der Villa Spinosa. Er ist eine Interpretation des Amarone, die sich durch ihren traditionellen und konsequenten Stil auszeichnet. Feinheit und Eleganz sind seine Stärke und seine Identität. Ab dem Jahrgang 2010 ist dieser Amarone den Vorfahren der heutigen Betreiber, der Familie Albasini, gewidmet, welche die Cà Albasini in Figari gebaut und das Land um das Anwesen kultiviert haben – die heutigen Weinanbauflächen des Marano di Valpolicella, die zusammengefasst die Figari-Cru-Lage von Villa Spinosa bilden. Die Trauben für den „Albasini“ wachsen auf einer natürlichen Terrasse, die in Richtung des Marano-Tals ausgerichtet ist. „Albasini“ Amarone della Valpolicella Classico eröffnet den Zauber eines Weins, der Eleganz, Persönlichkeit, Ausgeglichenheit und Struktur in sich vereint – eine Harmonie, die Herz und Verstand befriedigt.

Der „Albasini“ harmoniert gut mit Braten und Wild, spricht aber auch für sich allein: als Wein für gesellige Runden und für besinnliche Momente. Er sollte bei 18 °C aus großen bauchigen Gläsern genossen werden.

Heute gibt es zum 2011er Villa Spinosa „Albasini“ Amarone della Valpolicella Classico DOCG ein Thomahawksteak (Kettyle Irish Beef) mit Pommes Frites. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Die Komponenten der Speise sind: Thomahawksteak – in diesem Fall habe ich Fleisch der Premiummarke Kettyle Irish Foods (dry aged & hand selected) gewählt – und Kartoffeln für die Pommes Frites.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter [www.vinvinowein.de/videos/](http://www.vinvinowein.de/videos/) abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich

**Salute**

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

[www.vinvinowein.de](http://www.vinvinowein.de)

#WeinberatungMünchen #WeinberatungLehel #Wein #Weinberatung #Ergin #vinvinowein #Italien  
#HandgemachteWeine #VillaSpinosa #Spinosa #Venetien #EnricoCasellaSpinosa #Amarone  
#Thomahawksteak #KettyleIrishBeef #Weinliebe